

# Der ziehende Schnitt: Scheibe für Scheibe weltweit einzigartig!



Feinschnitt (F)



Grobschnitt (G)



Tomate (TO)



Sichelmesser (SM)



Hobelschnitt (HS)



Juliennes (S)



Juliennes (S)



Allumettes (PA)



Bâtonnets (BT)



Demidov (SU)



Würfel (W)



Würfel (W)



Raffelscheibe (RS)



Universalreibe



Curly



Brunoises (BR)



Gaufrettes (PG)

**Diese Scheiben schneiden eine neue Ära in der modernen Lebensmittelverarbeitung an!**

Unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung in Quartino TI hat nicht nur den legendären «ziehenden Schnitt» für dauerhafte Frische und kulinarisch ansprechende Optik des Schnittgutes erfunden, sondern nun auch die erste antimikrobiell wirkende Scheibe entwickelt und weltweit patentiert. Eine Weltneuheit, welche die Lebensmittelverarbeitung revolutioniert.

## Das Schneidscheiben-Sortiment:

F	Feinschnitt		W	Würfel	
	F1	1 mm		W6	6 mm
	F2	2 mm		W8	8 mm
				W10	10 mm
G	Grobschnitt			W14	14 mm
	G3	3 mm		W20	20 mm
	G4	4 mm	RS	Raffeln	
	G6	6 mm		No. 000	13 mm
	G8	8 mm		No. 00	11 mm
	G10	10 mm		No. 0	9 mm
	G12	12 mm		No. 1	7 mm
TO	Tomatenschnitt	5 mm		No. 2	6 mm
SM	Sichelmesser 1,5-6,5 mm			No. 3	5 mm
HS	Hobelschnitt	0,5 mm		No. 4	4,2 mm
				No. 6	3,8 mm
S	Juliennes			No. 7	3 mm
	S1,5	1,5 mm		No. 9	2,5 mm
	S2	2 mm		No. 10	2,25 mm
	S3	3 mm		No. 11	2 mm
	S8	8 mm		No. 12	1,8 mm
	S12	12 mm		No. 13	1,5 mm
	S16	16 mm		No. 14 Parmesan	
				No. 17 Curly	
PA	Allumettes			No. 19 Fondue	16 mm
	PA4	4 mm		No. 23 Universal	2,5 mm
	PA5	5 mm		No. 26 J-Rettich	
	PA5	5 mm			
	WS	6 mm			
BT	Bâtonnets		BR	Brunoises	
	BT6	6 mm		BR3	3 mm
	BT7	7 mm		BR4	4 mm
	BT8	8 mm		BR5	5 mm
	BT10	10 mm			
SU	Demidov		PG	Gaufrettes	
	SU5	5 mm		PG4	4 mm
	SU7	7 mm		PG6	6 mm

## Wir möchten uns eine Scheibe abschneiden!

- Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.
- Senden Sie uns bitte Informationsmaterial über:
  - anliker 5
  - anliker Volume
  - Multicut 240
- Wir bestellen folgende Schneidscheibe(n):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Ruhetag: \_\_\_\_\_



Anliker-Gemüseschneidemaschinen  
haben eine lange Erfolgsgeschichte.  
Seit 1965 feiern schon 5 Generationen mit  
dem «ziehenden Schnitt» Weiterfolge!



Brunner AG  
Brunnergässli 1-5  
CH-8302 Kloten



anliker 5

### Technische Daten

Spannung	100 V bis 240 V, 50/60 Hz
Motor	0,425 kW
Gewicht	21,5 kg
Schutzart	IP 56 Schwallwasser
Stellfläche	250 mm x 315 mm
Höhe	540 mm
Verpackung	760 mm x 370 mm x 430 mm
Prüfungen	CE, UL, NSF, HACCP



anliker Volume: Die grosse Schwester der anliker 5 für Grossküchen, Kantinen und andere Gemeinschaftsverpfleger.



anliker Multicut 240: Sie verarbeitet bis zu 500 kg pro Stunde. Ideal für Caterer, Produktionsbetriebe und andere Grossverarbeiter.



Messerscharfe  
Argumente, die ziehen!



Weltneuheit:  
Antimikrobielle und HACCP-  
freundliche Glasfasertechnologie!

Dieser «Küchenchef» hat 8 Sterne!

- \* Die anliker 5 ist aus massivem Edelstahl gegossen – keine Oxidation in der Spülmaschine mehr und optimale Voraussetzungen für das HACCP-Konzept!
- \* Antimikrobiell – das ist eine Weltneuheit! Die anliker-Schneidscheiben sind aus antimikrobiell wirkendem Material gefertigt. Unser weltweites Patent sorgt für neue Massstäbe bei der Küchenhygiene.
- \* Glasfasertechnologie: Die Schneidscheiben der anliker 5 sind aus Glasfaser-Verbundstoff – eine Weltneuheit, die verhindert, dass die Scheiben in der Spülmaschine oxidieren oder Teile sich verformen.
- \* anliker 5, das heisst einfache, schalterlose Bedienung. Da gibt es keine Knöpfe und Schalter, und die ergonomisch richtige 45°-Position der Maschine sorgt für höchsten Arbeitskomfort.
- \* Induktionsmotor und Getriebe der anliker 5 sind wartungs- und servicefrei!
- \* Die anliker 5 ist sicher – so sicher, dass wir problemlos 5 Jahre Garantie auf Motor und Getriebe geben können.
- \* Schweizer Qualitätsprodukt: anliker 5 steht für innovative, robuste und zuverlässige Schweizer Qualität.
- \* Die anliker 5 sorgt mit dem «ziehenden Schnitt» dafür, dass Gemüse und Früchte nicht verletzt werden, länger frisch bleiben und somit wertvolle Nährwerte und Vitalstoffe erhalten bleiben.



Brunner AG • Brunnergässli 1-5 • CH-8302 Kloten  
Telefon +41 44 814 17 44 • Fax +41 44 803 01 40  
www.brunner-anliker.com • www.anliker5.com

